

BASTARDOS FROKOSTMENU

"Bastardo i biologien krydsninger mellem to individer med forskellige arveanlæg, oftest af hver sin art"

Vi holder det hyggeligt, og har den gode sydeuropæiske gæstfrihed og madkultur som vores mantra. Alle retter er lavet så de kan deles, så vi anbefaler at I bestiller lidt forskelligt. Retterne kan du selvfølgelig også vælge at nyde helt for dig selv....

SNACKS & STATERS

"Bastardo brød" ciabatta & focaccia med rosmarin, havsalt & god olivenolie 55,- V*
Tuncreme med kapers & citron & sprøde rosmarin-grissini 70,-
Burrata med nduja, gremolata & grillet brød 105,- VG*
De bedste oliven fra sydeuropa sorte, grønne & grillede 45,- V*
Stegte sweet potato med rød pesto, ricotta creme, valnødder & persille 75,- VG*
Bruchetta med svamperagout, syltede bøgehatte & ost 75,- VG*
Lune kartoffelchips med grønt urtesalt, hvidløg, parmesan & sort hvidløgsmayo 55,- VG*
"Chorizo al vino tinto" Stegte chorizo pølser i rødvinsglace med persille & sort hvidløg 85,-
"Arrancini med sort trøffel"- Friteret risotto med svampe, mozzarella & Karl Johan mayo 65,- VG*
"Croquetas de jamón" Kroketter med skinke & svampe 65,-
"Pastéis de bacalhau" Portugisiske sprøde kroketter med torsk & citronmayo 65,-
"Gambas al Ajillo" Store rejer i hvidløg med croutons, persille-frit & mayo 105,-
Ansjoser i olivenolie, grillet brød, mascarponecreme & grillet citron 95,-
Udvalg af sydeuropæiske pølser & oste med grillede grøntsager 155,-

LIDT EKSTRA TILBEHØR TIL ALLE RETTER

Kartoffelfritter med revet ost, "Bastardo krydderi" & mayo 65,- VG*
Bastardo brød" ciabatta & focaccia med rosmarin, havsalt & god olivenolie 55,- V*

SALAT

Kartoffelfritter med revet ost, "Bastardo krydderi" & mayo 65,- VG*
Salat med serranoskinke, friske figner, valnødder, blåskimmel, balcamico & honning 115,-
"Panzanella-salat" Tomater, agurker, løg, basilikum, burrata, croutoner, olivenolie & balsamico 115,- VG*

PANINI - SANDWICH

1. Svampecreme, artiskok, mayo, parmesan & mozzarella 95,- VG*
2. Spansk lufttørret skinke, salsa bravas, mayo, tallegio & mozzarella 95,-
3. Krydret pølse, grillet peber, artiskok, sort hvidløgsmayo & mozzarella 95,-

PASTA

1. Hvid lasagne med svampe, trøffel, grøntsager & bechamelsauce 175,- VG*
2. "Orzo gambas"- Orzo-pasta med gambas & muslinger i safransauce 195,-
3. Linguine con acciughe e pangrattato" pasta med anjoser, hvidløg & ristet brødkrumme 155,-
4. Rigatoni i svampesauce med gorgonzola, serrano skinke, valnødder & ost 175,-

PIZZA

1. Kartoffel, ricotta, mozzarella, parmesan & rosmarin 155,- VG*
2. Bresaola, figner, ricotta, mozzarella, gedeost, nødder, honning & rucola 160,- (VG* uden Bresaola)
3. "Nduja" krydret pølse, tomat sauce, gorgonzola, sorte oliven & oregano 160,- (Prøv med burrata 55,-)
4. Lufttørret skinke, tomat sauce, mozzarella, grillet artiskok, parmesan & rucola 165,- (Honning a part)

BASTARDOENS FROKOSTRET

Stegt peberglaseret andebryst med rødvin-risotto, endive, rød basilikum & parmesan 215,-

BASTARDOENS FROKOST TAPAS

Udvalg af sydeuropæiske pølser & oste, grillede grøntsager, brød & olivenolie 165,-

DESSERT & OST

Luftig chokolademousse med saltkaramel, ristede nødder, hasselnøddeis og frugtig olivenolie 95,- VG*
Tærte med pistaciecreme, bær, basilikum & vaniljeis 95,- VG*
"Creme Catalana" Karamelliseret vaniljecreme med kanel, appelsin & citrussorbet 95,- VG*
Sydeuropæiske oste med syltede frugter, grønt & grillet brød 115,-

V* = Vegansk VG* = Vegetarisk

BASTARDOS FROKOSTMENU

”Bastardo i biologien krydsninger mellem to individer med forskellige arveanlæg, oftest af hver sin art”

EN BARSTARDO FROKOST

6 SERVERINGER

Menuen består af

- 2 Snacks
- 1 Brød & Olie
- 2 Hovedretter
- 1 Dessert

Skal vælges af hele bordet

Retterne udvælges af køkkenchefen & serveres family style som deleretter

250,- pr. person

Øl menu 3 glas 150,-

Vin menu 3 glas 250,-

Alkoholfri drikkemenu 3 glas 150,-